REVUE DE VITICULTURE

PEUT-ON UTILISER LES SELS D'ARSENIC POUR DETRUIRE LES MAUVAISES HERBES ?

Depuis une huitaine d'années, le Département d'Agriculture des Etats-Unis a entamé une lutte contre l'envahissement par l'Epine-Vinette d'un certain nombre d'Etats du Nord et du Centre. Des millions de buissons de cette Berbéridacée épineuse — provenant du transport par les oiseaux et le bétail des graines de la plante cultivée — ont été repérés, et leur suppression effectuée par bêchage, au début.

Mais ce procédé s'est montré rapidement inefficace, car des fragments de racines restaient dans le sol et donnaient de nouveaux rejets. Ce phénomène se produisit surtout dans le terrain graveleux ou caillouteux et au voisinage de végétaux arbustifs dont le système radiculaire s'entrecroisait avec celui de l'Epine-Vinette.

Différents produits chimiques furent essayés, tant dans des serres expérimentales qu'en pleine terre. Parmi eux, ce fut l'arsénite de sodium qui se montra le plus radical et qui fut adopté, malgré le prix élevé qu'ont atteint ces dernières années les substances arsenicales, notamment par le fait de l'emploi accru de l'arséniate de calcium dans la lutte contre le Charençon de la tige du cotonnier.

Historique de l'utilisation de l'arsenic

Depuis plus de 25 ans, des opérateurs américains recommandent et utilisent l'arséniate de soude commercial ou l'arséniate naissant pour détruire les mauvaises herbes dans des cultures de plantes ne donnant pas de produits consommables : pépinières, cultures florales, forêts, arbres de villes, ou dans des points comme les voies ferrées où leur présence est inutile. Les proportions conseillées varient de 1,5 à 10 kg. d'arséniate pour 100 litres d'eau et les plantes vivaces se trouvent être les plus résistantes.

Mais, avant d'employer ce sel toxique sur des cultures de plantes alimentaires, il est indispensable de connaître son action sur la terre elle-même ; sur les graines et leur germination ; sur le développement végétatif ; sur les animaux domestiques enfin.

A des doses inférieures à 4 pour 100.000, l'acide arsénieux n'a aucune in-

fluence défavorable sur les phénomènes biochimiques d'une terre normale. Au contraire, l'activité bactérienne est stimulée et certains phosphates insolubles rendus solubles. A partir de la dose précitée, la nitrification se fait avec plus de lenteur ; à partir de 8,2 pour 100.000, l'ammonisation commence également à être paralysée. A 25 pour 100.000, la nitrification est complètement arrêtée. Pour l'arséniate de plomb, la dose correspondant au premier stade fut de 40 pour 100.000 ; l'arséniate de zinc et le sulfure d'arsenic se montrèrent à peine plus toxiques que ce dernier sel (1).

En ce qui concerne la germination, Brenchley, par des expériences effectuées en pots, a montré que l'orge, le froment, le seigle et le maïs lèvent parfaitement dans une terre renfermant 0,10 % d'acide arsénieux. Le maïs résiste même à une dose de 0,40 % et n'éprouve aucun retard dans sa germination.

Ce sont les cultures de légumineuses qui se montrent les moins résistantes au toxique ; viennent ensuite l'orge, l'avoine, le froment, le maïs, le seigle. Ainsi le seigle est affecté dans sa germination par une dose de 0,20 %, dans son développement par 0,15 environ et ce développement végétatif est complètement arrêté par une concentration en acide arsénieux de 0,30 %.

Voici des concentrations pour lesquelles les cultures potagères commencent à souffrir :

Pommes de terres	7,8	pour 100.000
Haricots	5,0	—
Pois	19,3	—
Radis	94,0	—

Les pieds morts des suites de l'empoisonnement contiennent, d'après Stewart et Smith, la quantité suivante d'acide arsénieux :

Avoine	27	pour 100.000
Pommes de terre	52	—
Haricot	68	—
Pois	119	—
Radis	94	—

D'autre part, à des doses que l'on peut qualifier d'homéopathiques, Stoklasa admet que l'arsenic est favorable. Des betteraves à sucre ont largement profité d'un épandage de superphosphate renfermant 0,01 d'arsenic. De même, de jeunes pieds de canne à sucre ont rapidement augmenté de dimensions par suite d'une incorporation de 250 à 500 kg. d'oxyde arsénieux par hectare.

Mais maintenant vient se poser la question du danger pour les animaux. D'abord un fait : le bétail se plaît manifestement à lécher les végétaux qui ont subi un arrosage de produits arséniés et qui ont ainsi acquis — superficiellement — un goût sucré, vaguement saumâtre. Mais quelles sont les doses absolues dangereuses, exprimées en oxyde arsénieux (A^2O^3) ?

(1) D'après J.-E. Graeves.

Homme adulte	0,13 gr. (dose médicale 2 à 5 mmgr.)
Cheval	1,90
Vache	0,64
Chien	0,032 à 0,064

La solution logique, c'est d'ajouter du jus d'aloès — extrêmement amer — à la bouillie qu'on épandra sur les plantes susceptibles d'être mises à la portée du bétail et ingérées par lui.

Il y a un autre danger éventuel : les animaux ne peuvent-ils être également empoisonnés par l'absorption de végétaux ayant puisé par leurs radicelles de l'arsenic dans un sol traité ? On peut répondre à cette question par la négative et d'une façon quasi absolue : l'expérience et l'observation ont montré que le foin ne peut jamais renfermer plus de 0 mmgr. 1 d'acide arsénieux par gramme de matière sèche, proportion qui, même en accumulant plusieurs repas, ne permet pas d'atteindre les doses absolues précitées.

Nouvelles expériences

Mais revenons à la lutte entamée contre l'Epine-Vinette et disons quelques mots des essais de laboratoire entrepris à cet égard. La solution d'arsénite de sodium — utilisée à la concentration de 8 livres par gallon — soit 4 kg. pour 4 l. 5, ou 88 % — renferme :

Oxyde arsénieux	4 kg.
Soude	1 kg.
Eau	4 l. 5

Au point de vue chimique, les proportions centésimales sont les suivantes :

Oxyde arsénieux (As^2O^3)	49,98	combinés hypothétiquement de la façon suivante :
Soude (Na^2O)	10,01	
Métarséniate de sodium (AsO^2Na)	18,29	
Arséniate acide de sodium $(AsO^2)^2$ NaH	43,34	
Eau	38,37	
	100,00	

Nous avons résumé en deux tableaux les deux groupes d'essais comparatifs effectués :

Effet de l'arsenic appliqué sur de petits plants d'Epine-Vinette en pots de 7 cm. 5

Concentration de l'arsenic	Acide arsénieux (AsO^2H^2)	Arsénite acide de sodium (AsO^3HNa^2)	$AsO^3Na^2 + NaOH$	Arséniate de sodium
5 à 20 p. 100.000	Aucune lésion	Aucune lésion	Aucune lésion	Aucune lésion
40 —	Légères lésions aux feuilles	Aucune lésion	Aucune lésion	Aucune lésion
80 —	Mort	Lésion nette	Aucune lésion	Aucune lésion
160 —	Mort	Mort	Lésion nette	Lésion légère
320 —	Mort	Mort	Mort	Mort

Ces essais furent répétés plusieurs fois et donnèrent toujours des résultats comparatifs — d'un produit par rapport à l'autre — absolument identiques, malgré des conditions de sol ou d'atmosphère différentes.

Effet de l'arsenic appliqué à l'Epine-Vinette en culture aquatique

Concentration de l'arsenic	Acide arsénieux ($As O^3 H^3$)	$As O^3 Na^2 H$	$As O^3 Na^3 + NaOH$
2,5 pour 100.000.	Lésions	Rien	Rien
5 —	Mort	Lésions	Rien
10 —	Mort	Mort	Lésions
20 —	Mort	Mort	Mort

Ici également, on constate que l'acide arsénieux est plus toxique que l'arsénite de sodium et que l'addition de soude supplémentaire réduit la toxicité. L'analyse chimique a montré que l'absorption du toxique se fait par les racines et que les organes les plus éloignés du sol — fruits et graines — renferment le moins d'arsenic.

Pour déterminer le degré réel de toxicité, ainsi que le pouvoir d'absorption de différents végétaux, une série de plantes, allant des Graminées aux Composées et aux Crucifères, furent traitées — par le sol — avec une solution identique à celle dont il a été parlé plus haut (88 %), mais à des doses variables avec les dimensions de chaque pied, sans toutefois dépasser 9 litres par pied. Des symptômes de souffrance apparurent dans tous les cas dès le troisième ou le quatrième jour et toutes les plantes moururent par la suite.

Tout au contraire, des expériences effectuées avec soin, exclusivement sur la partie aérienne, ne provoquèrent aucun trouble grave.

Enfin, dans le cas d'épandage sur le sol, sous un climat moyen, l'arsenic se trouve rapidement éliminé par les eaux de drainage : en une année et quelquefois moins.

Conclusions

Que ce soit dans la lutte contre l'Epine-Vinette ou dans toutes autres plantes adventices, l'arsénite de sodium s'est montré efficace à la dose de 4 kg. d'arsenic blanc (acide arsénieux) dilué dans 160 à 180 litres d'eau. Le végétal absorbe par ses racines du toxique, qui envahit toutes ses parties, dans des proportions variant de 0,007 à 0,188 %.

L'aspersion aérienne donne des résultats très incertains, même pour des végétaux à feuilles et rameaux tendres.

Dans une terre renfermant 0,04 % d'arsenic, des graines semées lèvent bien, mais leur développement ultérieur se trouve gravement affecté : c'est le seigle qui se montre le plus résistant et les légumineuses sont au contraires très sensibles.

Les animaux domestiques recherchent les plantes qui ont été traitées directement par des solutions arsenicales ; pour éviter tout accident, il est donc indispensable d'ajouter à celles-ci des substances qui en dénaturent profondément le goût.

J. Faugeras-Schiff,
Ingénieur agronome.

LES AGRUMES ALGERIENS

Dès le début du Congrès de l'Eau, M. Brunel, Directeur de l'Agriculture au Gouvernement général de l'Algérie, a signalé la crise qui sévissait de manière aiguë dans la culture des agrumes.

Emu de cette situation qui compromet l'avenir d'une des cultures complémentaires les plus intéressantes pour la Colonie, le Congrès a émis un vœu — annexé à la présente note — exprimant les desiderata des producteurs comme remède à y apporter.

Dans un rapport remarquablement documenté, M. Routon, juge au Tribunal de Commerce, courtier assermenté, a exposé toute la question en étendant son étude à la culture et à l'exportation des primeurs qui subissent un sort analogue à celui des agrumes.

Nous pensons utile de condenser ici en quelques lignes et quelques chiffres les données du problème.

Considérations générales

La crise actuelle repose sur un accroissement excessif des différents frais grevant la culture et l'exportation des agrumes, sans que la vente ait augmenté dans des proportions identiques.

D'où déséquilibre au détriment des exploitants.

I. — *Frais de culture*

Avant guerre, les frais de culture d'un hectare d'orangerie ressortaient à 487 francs. Ces frais comportent la main-d'œuvre, le travail des animaux, l'irrigation et une part proportionnelle des frais généraux de l'exploitation. Ils font abstraction de l'intérêt du capital et des amortissements.

En 1927, ces mêmes frais atteignent 3.366 francs, soit une augmentation d'environ 7 *pour* 1.

Cette augmentation est due, outre les causes imputables à la dépréciation du franc provoquant la hausse corrélative des salaires et des marchandises, aux traitements coûteux que doivent subir les orangeries par suite de leur invasion par de nombreux parasites, inconnus en 1914.

L'étude de M. Routon a établi que sur les 5 dernières années, d'après des données précises relatives à l'exploitation de 432 hectares d'orangeries de divers domaines, *la moyenne* des frais culturaux pour ces 5 années a été de fr. 2.828 par hectare.

Retenons ce chiffre qui n'infirme pas celui cité plus haut, mais nous permettra d'étudier les conditions de vente durant la même période.

Majoration moyenne pour les 5 ans, environ 6 *pour* 1.

II. — *Vente*

Avant guerre, la récolte d'une orangerie se vendait sur la base d'environ 1.000 francs l'hectare, sur pied.

Durant les 5 dernières années, cette vente ne ressort qu'à 3.684 francs, soit un coefficient de majoration de 3,68 seulement.

Il ne reste au propriétaire que :

3.684 — 2.828 = 856 francs par hectare, sur lesquels il devrait rémunérer un capital de 25.000 francs investi dans cette exploitation, et en assurer l'amortissement en 20 ans à partir de l'entrée en production.

Avant guerre, il restait au producteur : 1.000 — 487 = 513 francs.

La majoration du rendement n'a été que de 1,66 alors que le coefficient de dépréciation du franc est de 5.

III. — *Accroissement des charges à l'exportation*

Cette situation, indépendamment de l'augmentation des frais de culture, est imputable aux aggravations des charges grevant la marchandise à l'exportation, charges qui représentent une augmentation de 8 *pour* 1.

Citons seulement quelques chiffres comparés entre ceux de 1914 et ceux de 1928.

	1914	1928		Coefficient de majoration
	—	—		—
Frêt	**23**	**156**		**7**
Péage Marseille	**0.30**	**3.90**		**13**
Transport Marseille-Paris	**50.60**	**360**	**tarif saisonnier**	**7**
		407	**tarif normal**	**8**
Octroi de Paris	**50 ?? (1)**	**350**		**7**
Taxe à l'importation	**néant**	**30**		**»**
Chiffre d'affaire	**néant**	**50**		**»**

Nous devons en effet acquitter des impôts n'existant pas avant-guerre avec cette particularité, en ce qui concerne le chiffre d'affaires, que nous le payons deux fois : à la douane tout d'abord, les producteurs algériens étant considérés par le fisc comme des étrangers ; sur le montant brut des ventes, ensuite.

De plus, leur qualité *d'agriculteurs* qui les dispenserait en France de cette imposition — la loi est telle — n'entre plus en ligne de compte, aux yeux de l'Administration, quand ces agriculteurs sont *algériens*.

Enfin, nos agrumes subissent de la part de l'étranger — Espagne et Italie — une concurrence redoutable. Or, les droits de douane qui avant la guerre nous protégeaient contre cette concurrence n'ont subi qu'une majoration de 1,3.

Il y a lieu de bien remarquer que ces droits de douane ne jouent pas « ad

(1) Ce chiffre est donné sous réserve, faute d'une indication précise, cependant il ne doit être considéré que comme un maximum en 1914.

valorem » et qu'en conséquence, ils sont en fait *4 fois inférieurs* à ce qu'ils devraient être pour protéger *la production française*, car dans notre esprit, il ne saurait y avoir de distinction entre la production métropolitaine et celle de l'Algérie.

Tel n'est pas le sentiment de l'Administration.

L'encouragement au développement et à la mise en œuvre des richesses françaises d'outre-mer n'est encore entré que dans le domaine de l'éloquence. On lui refuse l'accès dans celui des réalités pratiques.

IV. — *Consommation*

En nous basant toujours sur l'expérience des 5 dernières années, il ressort que la vente moyenne à Paris a été de 246 francs le quintal.

Les charges de toutes natures sont de 233 francs.

Or, le consommateur parisien qui actuellement achète un fruit à 0,40 ou 0,50 ne se doute pas que celui qui l'a produit ne touche qu'une fraction bien minime de cette somme et qu'elle n'arrive même pas à assurer la juste rémunération du capital engagé et l'amortissement qui permettra à une richesse de ne pas disparaître irrémédiablement.

Etablissons, pour un fruit vendu à 0,40 ou 0,50 au public parisien, le détail des frais qui entrent dans cette somme :

Frais de culture	0,04480
Emballage et manipulation	0,00521
Matériel employé (billots, papier, frisure, etc.)	0,02204
Camionnages	0,00815
Transport	0,08227
Commission du mandataire	0,01976
Octroi de Paris	0,03500
Impôts	0,00881
Déchet de route et frais divers	0,00699
Total des frais	0,23303
Reste pour le producteur (ayant vendu en gros à 0,246)	0,01297
Reste pour les revendeurs (au détail à 0,40 ou 0,50)	0,154 ou 0,254 par fruit.

Ces chiffres se dispensent de tous autres commentaires.

Ils disent nettement le péril qui menace de disparition à brève échéance les admirables orangeries algériennes, et leur remplacement par des vignobles.

MAC GRELLET.

IL FAUT PREFERER LES PRAIRIES A BASE DE LOTIER AUX PRAIRIES A BASE DE GRAMINEES ET DE LEGUMINEUSES

Voici le moment de songer à la création de prairies de toutes natures. Bien des cultivateurs se creusent la tête afin de déterminer quel est le mélange de semences de graminées et de légumineuses qui répond le mieux aux aptitudes du sol qu'ils se proposent d'engazonner. Je viens leur dire : « Remplacez ce mélange compliqué coûteux et presque toujours médiocre, par du lotier associé à une faible proportion de graminée, soit, par hectare, 10 kilogrammes de dactyle, s'il s'agit d'une bonne terre ou d'une terre moyenne, ou bien 15 kgr. de brome des prés, si l'on a affaire à une terre médiocre, qu'on associe à 12 kg. de lotier corniculé. La graminée sert de tuteur, sert de support au lotier qui tombe facilement. En procédant ainsi, vous obtiendrez certainement des récoltes plus élevées, plus uniformément abondantes, et du fourrage de meilleure qualité qu'avec les mélanges ordinairement employés, fussent-ils très judicieusement établis. »

Les ventes de semences de lotier ont à peu près décuplé depuis 1923.

Les principales maisons de graines ont bien voulu m'indiquer le chiffre de leurs ventes en lotier corniculé au cours des dernières campagnes ; pour la plupart d'entre elles, *ce chiffre a environ décuplé depuis cinq ans.* Pour préciser davantage, une maison de l'Allier, dont la clientèle se trouve presque exclusivement dans les départements de l'Allier, du Cher, de la Creuse, du Puy-de-Dôme, de Saône-et-Loire, de la Nièvre, de la Vienne et de la Haute-Vienne, a vendu, en 1923, 4.700 kg. de lotier et 50.000 kg. en 1927 !

Bien mieux que tous les raisonnements du monde, ces chiffres démontrent à l'évidence la faveur qui s'attache au lotier. Les résultats dépassent certainement toutes nos espérances ; ils sont cependant encore bien loin de nous donner satisfaction. Aussi longtemps, avons-nous dit, que les prairies de lotier n'occuperont pas une surface au moins égale à celle du trèfle des prés, aussi longtemps que le lotier n'occupera pas en France au moins un million d'hectares, nous ne nous lasserons pas d'en plaider la cause.

Création de variétés améliorées de lotier

Les sélectionneurs sont en train de fabriquer des *variétés améliorées de lotier ;* mon éminent collègue de Lausanne, M. Martinet, en possède déjà quelques-unes qui aideront à mettre en lumière les aptitudes remarquables qui font du lotier une plante d'une souplesse extraordinaire, se prêtant aux exigences les plus variées de la culture.

Bas prix actuel des semences de lotier

Autre bonne nouvelle, *jamais les semences de lotier n'ont coûté aussi bon marché qu'en ce moment,* 8 francs environ le kilogramme, de sorte qu'aujourd'hui, une prairie de lotier revient beaucoup moins cher qu'une luzerne ou qu'un

trèfle ; elle revient surtout à bien meilleur marché que les mélanges de graminées ou de légumineuses. Entre ceux-ci et le lotier associé à une seule graminée, il n'y a pas à hésiter un seul instant, puisque, pour une dépense moindre, celui-ci, nous le répétons, produira plus de fourrage et du fourrage plus nutritif que la prairie composée de nombreuses variétés de graminées et de légumineuses.

Les principaux mérites du lotier corniculé

Rappelons aux agriculteurs beaucoup trop nombreux ne connaissant pas encore le lotie, les principales caractéristiques agricoles de la légumineuse.

Le lotier réussit, en France, *sous tous les climats*, dans la plaine comme dans la haute montagne, *dans toutes les natures de terres*, fussent-elles un peu humides ou même un peu acides comme les terres de landes.

Jusqu'à présent, on ne lui connaît pas d'ennemis redoutables, insectes ou champignons.

Il dure indéfiniment, pourvu qu'on ne lui ménage pas les engrais phosphatés et potassiques.

Il se prête aussi bien au pâturage qu'au fauchage, et, remarque importante, il ne perd pas ses feuilles au fanage ; avec le lotier, on ne redoute pas non plus la météorisation des animaux au pâturage.

La luzerne, le trèfle, la minette « *fatiguent* » la terre, on n'arrive pas à les faire revenir dans un même champ à intervalles trop rapprochés. Il n'y a pas de *fatigue* à redouter avec le lotier. Enfin, le lotier joint, à une bonne productivité, *inférieure pourtant à celle de la luzerne*, une qualité fourragère exceptionnelle. Bref, il s'agit d'une plante fourragère quasi parfaite, grâce à laquelle *il nous est facile d'étendre à volonté les surfaces consacrées aux prairies.*

Causes d'insuccès

Quand le lotier ne réussit pas, le cultivateur ne doit s'en prendre qu'à lui-même. Voici les causes des échecs enregistrés, échecs qui se produiraient infailliblement aussi avec les autres légumineuses que nous sommes habitués à cultiver.

1° *Propreté insuffisante des terres.* — Il ne faut pas compter sur une pleine réussite du lotier dans un champ où il y a beaucoup de chiendent. Le chiendent est un ennemi redoutable pour toutes les légumineuses.

2° *Emploi de semences mal épurées et de mauvaise germination.* — Demander toujours aux vendeurs — sans excepter les *Syndicats* qui sont pour la plupart d'une indifférence coupable, en ce qui concerne la qualité des semences livrées aux agriculteurs — de garantir sur facture, au moins une pureté de 94 % et une faculté germinative de 85 %, graines dures comprises.

3° *Emiettement insuffisant de la terre*, qui doit être d'autant mieux divisée, d'autant mieux préparée que la semence est plus petite.

4° *Enfouissement trop profond des semences et tassement insuffisant.* — Une fois que la terre est bien émiettée et bien nivelée, semer et passer un fagot d'épines en long et en travers, puis rouler, tasser le sol *très énergiquement.* Rouler à nouveau à la levée et fortement.

5° *Insuffisance de potasse et d'acide phosphorique et parfois de chaux.* — Dans une terre pauvre en calcaire qui ne fait pas effervescence, qui ne bouillonne pas quand on l'arrose avec du vinaigre fort, enfouir 400-500 kg. de scories et 400 kg. de sylvinite. Si la terre est calcaire, employer 400 kg. de superphosphate par hectare, au lieu de scories. Il va de soi que si l'on pouvait répandre en outre 400 kg. de plâtre et 1.000 kg. de chaux par hectare dans les terres pauvres en ce dernier élément, les récoltes s'en trouveraient grandement améliorées. Je connais de beaux champs de lotier en terres où l'on n'a pas mis d'engrais de commerce. Ce n'est pas là un exemple à imiter. La plante fabrique naturellement d'autant plus de fourrage qu'on lui donne plus à manger. Economiser sur les engrais, c'est toujours faire un mauvais calcul.

Si le cultivateur satisfait aux conditions précédentes, il faudrait un temps bien exceptionnel pour que la réussite ne fût point complète.

E. Schribaux,
Professeur à l'Institut agronomique.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Traitement de la Cochylis par les sels arsenicaux (M. D.). — Taxe du sucre employé pour la fabrication de certains apéritifs (M. D.). — Indication du degré alcoolique sur les récipients (M. D.). — Avis de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins. — Electrification des campagnes : conseils aux agriculteurs. — Situation du marché des vins. — Annuaire international de Législation agricole.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons en ce moment une température très favorable aux travaux du vignoble, un peu en retard à cause des pluies.

Les gelées du matin empêchent la montée de la sève qui serait provoquée par le chaud soleil de la journée.

Le commerce des plants américains est très actif. On voit de nombreux colis de racinés dans toutes les gares. Sur le dernier marché de Montpellier, ils s'enlevaient dès le matin. A dix heures, on nous a demandé pour de beaux racinés rupestris monticola 800 francs le mille. Nous pensions que le prix de 700 fr. que nous avions constaté il y a 15 jours serait le maximum.

On exagère un peu. Il est vrai que les pépinières n'ont pas bien réussi cette année, à cause de nombreux manquants à la reprise de la grande sécheresse de l'été. D'autre part, les demandes chez les pépiniéristes sont nombreuses.

Les cours des vins se maintiennent et sont même à la hausse, à cause de l'arrivée sur nos marchés d'acheteurs pour de grandes maisons d'alimentation.

Le prix de 20 fr. le degré est atteint et même légèrement dépassé pour des vins supérieurs.

Nous avons relevé des ventes de vins de 8°5 à 165 fr ; de 8° à 156 fr. ; de 10°2 à 190 fr. ; de 10°8 à 200 fr. ; de 10° 5 à 200 fr. ; 2.500 hectos de 8°9 à 180 fr. ; 4.000 hectos de 8° à 160 fr. D'autre part, des vins de plaine, 2.000 hectos de 8°5 à 150 francs.

Les vins achetés sont retirés rapidement, sauf quelques grandes caves. — E. F.

Traitement de la Cochylis par les sels arsenicaux. — Le Comité des Epyphitris, dans sa dernière réunion, a émis un vœu tendant à faire admettre les

sels arsenicaux (arséniate de plomb) dans le traitement des vignes atteintes de Cochylis, après la floraison. Les services administratifs compétents étudient, actuellement, le moyen de modifier la législation en vigueur dans le sens indiqué par ledit Comité.

D'autre part, nous croyons savoir que des démarches pressantes ont été faites auprès des autorités compétentes, pour obtenir une solution favorable. Celle-ci importe au plus haut point, puisque le moment approche où seront passées les commandes d'insecticides pour la prochaine campagne.

D'après les travaux les plus récents sur la question, et pour lutter efficacement par les sels arsenicaux contre la deuxième génération de Cochylis, il importe de fixer non pas une date, mais l'apparition d'un phénomène : c'est la véraison qui semble devoir servir de point de repère comme étant tout aussi caractéristique que la floraison et qui a l'avantage de séparer d'une façon très régulière la floraison de la vendange. L'époque de la floraison est variable suivant que l'année est précoce ou tardive, mais la véraison se place, à une dizaine de jours près, 45 ou 55 jours avant la vendange. Ce phénomène pourrait donc, avec sécurité, être pris comme date limite pour le traitement par les sels arsenicaux de façon à éviter tout accident à l'époque des vendanges.

En substituant l'époque de la véraison à celle de la floraison, on adopterait la mesure pratique s'adaptant d'elle-même aux variations de dates qui se produisent suivant les années, les régions, les cépages dans l'apparition de la véraison comme dans celle de la floraison et la lutte contre la Cochylis, accessible aux moyens financiers des vignerons, se poursuivrait sur une large échelle.

Tels sont les arguments que font valoir les intéressés et auxquels nous nous rallions. — M. D.

Taxe du sucre employé pour la fabrication de certains apéritifs. — L'article 91 de la loi de finances du 13 juillet 1925 a strictement réglementé la fabrication des vermouths qui sont dispensés du paiement de la taxe complémentaire sur les sucres à la condition de renfermer un minimum de 80 % de vin de moût de raisin.

Mais cette loi n'a pas défini les apéritifs en général et encore moins ceux qui sont à base de vin. Dès lors, la présentation et la fabrication d'un produit ayant une couleur quelconque peut s'appeler « apéritif » sans inconvénient.

La taxe de 300 francs par 100 kilogs sur les sucres employés à la fabrication des apéritifs dits « à base de vin » apparaît comme tout à fait insuffisante pour inciter les fabricants de ces boissons à employer des vins.

Il importe donc que les consommateurs ne soient pas trompés sur l'origine des apéritifs qui leur sont servis et que soient plus efficacement protégés les produits naturels du sol.

D'où la proposition de loi dont la teneur suit, soumise aux votes de la Chambre :

« Article unique

« L'article 91 de la loi du 13 juillet 1925 est modifié ainsi qu'il suit :

« Les boissons fabriquées à base d'alcool et de sucre et dont la coloration a été admise aux termes de l'arrêté du 28 août 1912, ou celles ne contenant pas un minimum de 80 % de vin, dès lors qu'elles ne présentent aucune des caractéristiques permettant de les classer comme amers, bitters, quinquinas, gentianes, vermouths, anis, banyuls, seront considérées comme liqueurs et comme telles, imposées au droit général, pour un minimum de 30 degrés. »

« Les sucres ou glucoses employés dans la fabrication des dites boissons seront frappés d'une taxe supplémentaire de 500 francs par 100 kilogs. »

« Ces dispositions sont applicables tant aux boissons fabriquées pour la consommation en France et aux colonies qu'à celles destinées à l'exportation. »

M. D.

Indication du degré alcoolique sur les récipients. — La Chambre de commerce de Montpellier, dans sa séance du 11 janvier, a émis le vœu que l'obligation faite aux négociants en vins d'indiquer le degré sur les fûts et emballages soit

remplacée par celle de l'indiquer, au choix, soit sur le récipient, soit sur la facture. La Chambre rappelle, dans les considérants, que l'obligation créée par le décret du 15 avril 1925, pour les marchands en gros, d'indiquer sur les fûts, récipients et emballages expédiés à des débitants le degré alcoolique du vin qui y est contenu, a été instituée dans l'intérêt des détaillants. Ceux-ci, en effet, contraints d'afficher le degré des vins mis en vente, « ont fait valoir qu'il leur était bien difficile de donner une indication qu'ils ne recevaient pas eux-mêmes de leurs fournisseurs » (circulaire du Ministre de l'Agriculture du 15 août 1925). Or, cette formalité présente, pour les marchands en gros, de nombreux inconvénients et notamment celui de les exposer à des poursuites en cas de détérioration ou de surcharge de l'inscription au cours du transport et celui de compliquer exagérément les opérations d'expéditions confiées généralement à un personnel subalterne et portant souvent sur un nombre très considérable de fûts. Le commerce des vins en gros demande donc que l'inscription sur les fûts puisse être remplacée par la mention du degré sur la facture ou sur un bordereau.

De plus, une circulaire était sur le point d'être adressée, en juillet, aux agents du Service de la répression des fraudes leur demandant de ne pas relever d'infraction au décret pour absence d'indication de degré sur les fûts expédiés à des détaillants par des producteurs ou des négociants en gros du moment qu'ils recevraient communication d'une pièce accompagnant la marchandise sur laquelle figurerait cette indication. Mais, au moment de lancer cette circulaire, l'administration a reçu des objections des détaillants qui ont craint un manque d'équité par la rupture de l'égalité entre eux et leurs fournisseurs dans la manière d'appliquer un même décret ; de plus, le manque d'indication du degré sur les fûts, a-t-on fait encore remarquer, risquait de faciliter les fraudes. Mais, objecte actuellement la Chambre de commerce de Montpellier, les détaillants et les fournisseurs ne sont pas, quant à leurs obligations, sur un pied d'égalité, et celles-ci sont moins lourdes certainement pour les détaillants que pour les fournisseurs. Les premiers ne peuvent donc, pour empêcher l'application de la mesure réclamée, alléguer l'égalité qui doit exister entre eux et les fournisseurs. D'autre part, les marchands de gros pourraient tout aussi bien, prétextant cette même égalité, réclamer le rétablissement de l'exercice chez les débitants.

Quant à la question des « garanties contre la fraude », il n'est nullement démontré que l'indication du degré sur les factures soit moins efficace que l'inscription sur les fûts. Il semblerait, au contraire, que cette dernière soit une garantie plus sérieuse en permettant la vérification sur les factures, plus commode et par suite plus sûre. D'ailleurs, l'indication exigée sur les fûts l'est moins comme garantie contre la fraude que pour renseigner les débitants.

En conséquence, le vœu, rappelé au début de cette analyse, est adopté par la Chambre de commerce de Montpellier, et on demande au Ministre de l'Agriculture de vouloir bien reprendre l'examen de la question au point où elle était en juillet dernier au moment où devait être lancée la circulaire mentionnée ci-dessus. La Chambre prie, en outre, le Ministre de passer outre aux objections soulevées et d'ordonner à ses agents de ne pas relever d'infraction dès l'instant où ils recevraient communication d'une pièce accompagnant la marchandise sur laquelle figurerait l'indication du degré.

Nous croyons, en effet, de bonne administration toute simplification apportée dans les formalités exigées dans le commerce des boissons et nous joignons nos vœux à ceux de la Chambre de commerce de Montpellier pour que la réforme sollicitée aboutisse. — M. D.

Avis de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron. — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron informe les agriculteurs qu'elle peut leur procurer des pommes de terre Institut de Beauvais, *contrôlées* sur pied au point de vue dégénérescence, aux prix de : 50 francs (note 8) ; 55 francs

(note 8,5) ; 60 francs (note 9), les 100 kilogs logés, et remis en gare départ.

A chaque commande est joint un certificat d'origine.

Conditions spéciales pour achats importants.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron, 23, rue Béteille, à Rodez.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins. — Voici passée l'époque à laquelle s'effectuent les ventes aux enchères des vins fins récoltés par les divers Etablissements de Bienfaisance de la Bourgogne, par les Hospices de Beaune notamment.

Les Hospices civils de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire), qui récoltent des Moulin-à-Vent réputés, ne vendront plus dorénavant leurs vins en fûts.

La mise en bouteilles sera faite à la propriété même, sous le contrôle de la Commission administrative, et les vins seront vendus avec bouchons étampés et millésimés.

Le consommateur sera assuré d'avoir avec ce Moulin-à-Vent ainsi présenté : origine et qualité.

Electrification des campagnes. — Conseils aux agriculteurs. — L'agriculture est appelée à faire un usage de plus en plus considérable de l'électricité. Afin d'intensifier l'emploi de cette force, le Parlement a mis à la disposition des agriculteurs une somme de 600 millions dont l'emploi sera échelonné sur une période de plusieurs années.

Le développement des réseaux d'énergie électrique, leur installation, leur usage, entraîneront malheureusement des accidents. Afin de prévenir, dans une certaine mesure, ces fâcheuses conséquences, le Ministère de l'Agriculture adresse un appel aux agriculteurs pour leur donner en cette circonstance certains conseils.

Nous devons à l'obligeance du Chef de bureau du génie rural au Ministère de l'Agriculture le plaisir d'offrir à nos lecteurs le texte de ces conseils adressés aux agriculteurs, qui se réfèrent aux lignes électriques, aux postes de transformation, aux installations intérieures.

1° *Lignes électriques.*

Il y a danger de mort si l'on grimpe aux supports de lignes, qu'ils soient en bois, en fer ou en béton. Il faut même éviter de toucher ces supports.

Il y a danger de mort à toucher les fils, même tombés à terre, ainsi que les fils métalliques (téléphoniques ou autres) qui traîneraient à terre dans le voisinage des lignes électriques.

Attention aux voitures trop haut chargées qui pourraient toucher ou simplement approcher de trop près les fils d'une ligne électrique ;

Attention aux monte-paille, aux cheminées de locomobiles, à tous instruments assez hauts pour risquer de toucher une ligne électrique.

Faites attention, lorsque vous réparez une toiture ou une cheminée au voisinage des fils électriques et des potelets métalliques qui sont attachés à vos maisons.

Ne touchez jamais aux fils électriques quels qu'ils soient.

2° *Les postes de transformation.*

N'entrez jamais dans un poste, n'essayez jamais une manœuvre ; il y a danger de mort. Il faut même éviter de toucher les portes ou parties métalliques de ces portes.

3° *Les installations intérieures.*

Ne confiez vos installations personnelles de lumière et de force motrice qu'à des entrepreneurs sérieux, présentant toutes garanties. Exigez du matériel solide et soigneusement posé ; ne lésinez pas sur cette dépense. Avoir une installation durable, sans dangers d'accident pour les personnes et les animaux, sans risque d'incendie, c'est pour vous la meilleure et la plus sûre des économies !

Ne modifiez pas vous-même votre installation : faites appel à l'homme du métier !

Ne touchez jamais aux parties métalliques de vos appareils (douilles de lampe, coupe-circuits, moteurs et accessoires) avant d'avoir interrompu le courant.

Soyez prudents ! vous éviterez ainsi les accidents.

S'il y a un accident de personne, rappelez-vous ces règles essentielles :

Lorsque la victime est encore au contact des fils, il faut se servir d'un morceau de bois bien sec ou de tout autre objet isolant pour écarter ces fils.

Il faut employer immédiatement, dans tous les cas où la victime est sans connaissance, une méthode de respiration artificielle (consultez les affiches spéciales à la mairie.

Il faut toujours et aussi vite que possible faire prévenir un médecin ».

Et cet appel se termine ainsi :

« Agriculteurs, il faut que tous, à l'heure actuelle, connaissiez les dangers de l'électricité et sachiez l'utiliser sans aucun risque.

Le Ministre de l'Agriculture vous demande ce petit effort d'attention, dans votre intérêt propre et pour le succès complet de l'électrification des campagnes ».

Situation du marché des vins. — Nous commenterons ce tableau dans le prochain numéro (hausse des sorties et de la consommation taxée).

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
1. Octobre.....	6.993.486	6.923.515	3.587.670	4.713.891	10.586.179	12.565.272
2. Novembre...	4.317.780	5.178.065	3.866.967	4.804.346	11.230.022	12.406.818
3. Décembre...	3.737.463	4.182.396	3.523.285	3.843.490	11.011.953	12.459.305
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
4. Janvier.....	4.463.625	3.952.151	3.762.618	3.390.461	11.183.682	12.478.297
Totaux	19.512.354	20.236.127	14.740.540	16.752.188	11.183.682	12.478.297

Annuaire International de Législation Agricole. — L'Institut International d'Agriculture de Rome a publié en ces jours l' « Annuaire International de Législation Agricole » concernant la législation agricole mondiale de 1926.

Le volume, composé de 800 pages, contient la série complète des lois, décrets et règlements sur l'agriculture, promulgués et publiés dans les différents pays (133 pays sont compris dans le volume actuel) pendant l'année 1926, texte complet ou seulement leur titre selon l'importance.

Les matières traitées dans l'Annuaire sont les suivantes : Statistique agricole et commerciale ; commerce des produits agricoles, machines, engrais et bétail ; lois financières et traitement douanier ; production végétale, animale et industries y relatives ; législation forestière et se rapportant aux produits forestiers ; organisation et enseignement agricole ; maladies des plantes, coopération, assurance, crédit agricole, propriété rurale, rapports entre le capital et le travail dans l'agriculture.

Ce volume, pour l'importance des arguments qu'il traite et par la richesse du matériel de documentation qu'il contient, est indispensable aux législateurs et juristes, aux sociologues, aux économistes, aux associations agricoles et à tous ceux, enfin, qui s'occupent de l'agriculture même ou du commerce et de la transformation industrielle de produits de la terre.

Prix du volume : 60 lires franco.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 700 à 750 fr. ; 2e choix, de 650 à 700 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 14 fr. 25 à 16 fr. 50. Vins blancs, de 14 fr. 75 à 16 fr. 70 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs ; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (13 février 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 135 à 155 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Rosé, de 155 à 165 francs ; Costières, de 195 à 210 fr. l'hectolitre ; Clairettes, de 195 à 210 fr. l'hectolitre. Blanc, 155 à 165 fr. Trois-six de vin de marc 86°, de 1.000 à 1.010 fr. ; trois-six de marc 86°, de 950 à 960 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 560 à 570 fr. l'hectolitre.

Montpellier (7 février 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires, de 7° 1/2 à 9°, de 138 fr. à 150 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 7 1/2 à 11°, de 150 à 205 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de 18 fr. à 18 fr. 50 le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs.

Béziers (10 février). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7°5 à 10°1, de 153 à 200 fr. Vins rosés, de 8° à 11°, de » fr. » à 18 fr. » ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°, de 18 fr. » à 19 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.050 fr. à 1.060 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, 975 fr. à 990 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 585 fr. à 590 fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 février 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 180 à 225 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (11 février). — Récolte 1927 : vins rouges de 19 fr. » à 20 fr. » le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (11 février). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 216 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 330 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 330 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 410 à 430 fr., Haut-Rhin, 370 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 123 fr. » à 153 fr. » ; orges, 108 fr. à 129 fr., escourgeons, 115 fr. à 125 fr. ; maïs, 121 fr. 00 à 134 fr. 00 ; seigle, 110 à 122 fr. ; sarrasin, 96 fr. à 107 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 102 fr. à 118 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 147 fr. 78. — Buenos-Ayres, 115 fr. 78. — Chicago, 121 fr. 92. — Sons, 63 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr. — Blanche, de 40 à 45 fr. ; jaune commune, de 43 à 45 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 58 francs ; d'Algérie, de 200 fr. à 240 fr. — Rosa, 85 à 95 fr. — Midi, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 175 francs ; paille d'avoine, de 145 à 175 fr. paille de seigle, 145 à 175 fr. ; luzerne, 355 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 145 fr. (Marseille) ; palmistes 105 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.050 fr. à 1.060 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 236 fr. 00 à 236 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 80. — Moutons, 3 fr. 00 à 24 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre, 780 fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 2 fr. 55 à 3 fr. 75 le kilo. — Lies de vin liquides, de 25 à 30 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 129 à 130 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 205 à 220 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 335 à 340 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 109 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 140 à 250 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 400 à 900 fr. Endives françaises, de 200 à 350 francs. — Citrons Espagne, 55 à 60 francs le 100. — Ail, 80 à 190 francs les 100 kilogs. — Champignons, 700 à 1.350 francs. — Epinards, » à » fr. les 100 kg. — Escaroles, 140 à 250 fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 1.000 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 180 à 280 fr. — Artichauts Espagne, 110 à 130 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 700 à 1.500 fr. — Poireaux, 225 à 325 fr. les 100 bottes — Oignons, 180 à 220 fr. les 100 kilos. — Poires, choix, 600 à 1.800 fr. les 100 kg. — Poires communes, 80 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 450 francs. — Pommes communes, 80 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 au samedi 11 février 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	9 »	5 »	7 »	0.3	.... 5....	8 »	— 2 »	3 »	»
Lundi.....	8 »	2 »	5 »	6.5	.... 6....	» »	4 »	» »	14
Mardi.....	9 »	— 1 »	4 »	»	.... 7....	10 »	0 »	5 »	»
Mercredi..	11 »	4 »	7. 5	»	.... 8....	10 »	— 2 »	4 »	»
Jeudi.....	9 »	3 »	6 »	0.2	.... 9....	10 »	— 4 »	3 »	»
Vendredi..	9 »	9 »	9 »	5.2	....10....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Samedi....	11 »	5 »	8 »	4	....11....	13 »	» »	» »	2
			STRASBOURG					NIMES	
Dimanche.	4 »	— 4 »	0 »	»	.... 5....	9 »	3 »	6 »	»
Lundi.....	5 »	2 »	3. 5	3	.... 6....	11 »	1 »	6 »	»
Mardi.....	7 »	— 1 »	3 »	1	.... 7....	12 »	3 »	7. 5	»
Mercredi..	7 »	0 »	3. 5	0.7	.... 8....	11 »	3 »	7 »	»
Jeudi.....	9 »	— 1 »	4 »	»	.... 9....	12 »	— 2 »	5 »	»
Vendredi..	12 »	5 »	8. 5	»	....10....	14 »	0 »	» »	»
Samedi....	8 »	5 »	6. 5	9	....11....	13 »	3 »	8 »	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	5 »	— 4 »	0. 5	»	.... 5....	12 »	4 »	8 »	1
Lundi.....	6 »	— 1 »	2. 5	4	.... 6....	11 »	0 »	5. 5	3
Mardi.....	9 »	0 »	4. 5	0.1	.... 7....	11 »	— 3 »	4 »	0.3
Mercredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»	.... 8....	13 »	— 4 »	4. 5	»
Jeudi.....	9 »	— 3 »	3 »	»	.... 9....	11 »	— 3 »	4 »	»
Vendredi..	12 »	— 2 »	5 »	»	....10....	14 »	4 »	9 »	»
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	4	....11....	14 »	8 »	11 »	4.6
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	9 »	— 4 »	2. 5	»	.... 5....	9 »	7 »	8 »	0.1
Lundi.....	12 »	— 1 »	5. 5	»	.... 6....	» »	3 »	» »	0.7
Mardi.....	13 »	3 »	6. 5	»	.... 7....	10 »	0 »	5 »	»
Mercredi..	11 »	— 3 »	4 »	»	.... 8....	10 »	4 »	7 »	»
Jeudi.....	12 »	— 4 »	4 »	»	.... 9....	11 »	5 »	8 »	»
Vendredi..	13 »	— 1 »	6 »	»	....10....	13 »	» »	» »	»
Samedi....	13 »	2 »	7. 5	0	....11....	11 »	5 »	8 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.